



Paesi Arabi - Kebab di pollo con tabbouleh - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

piatto unico - cous cous - carne - agnello - Emirati Arabi

Ingredienti:

250 g di couscous istantaneo (farina di semola già pronta per couscous)

4 pomodori tagliati a dadini

3 spicchi di aglio schiacciati

2 cucchiaini di foglie di menta fresche tritate

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1 mazzetto di cipollotti tritati

il succo di 3 limoni (a piacere)

6 cucchiaini di olio di oliva

sale

Per gli spiedini:

4 petti di pollo tagliato a filetti

salsa Chili

olio per friggere

Preparate il tabbouleh mettendo il couscous in una grossa zuppiera con tutte le verdure, le erbe tritate e mescolate bene. Aggiungete il succo di limone, mescolate di nuovo, coprite e lasciate gonfiare per 12 ore. Tagliate il pollo in bocconi singoli ed infilateli sugli spiedini. Salate, pepate e spennellate con la salsa chili. Friggete gli spiedini per 5 - 6 min. Mescolate il tabbouleh, aggiungete un pò di olio e servite insieme agli spiedini.